



Tamales nortños

Ingredientes

Para el relleno:

- ½ kg. de carne de cerdo
- 1 cda. de manteca
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 150 g. de chile ancho desvenado y remojado
- Sal y pimienta al gusto

Para la masa de tamal:

- 250 g. de manteca
- 3 tazas de caldo de carne
- ½ cda. de sal
- ½ empaque de harina MASECA Tamal
- 10 hojas de maíz para tamal
- Agua para cubrir las hojas

Modo de preparación

Para el relleno:

1. Cuece la carne de puerco en 4 o 5 tazas de agua con sal, cebolla y pimienta. Hierve por 30 minutos y guarda el caldo.
2. Deshebra la carne y sofríela con un poco de manteca y reserva.
3. Remoja en agua caliente por 5 minutos los chiles para después licuar-
4. los junto con el ajo, el agua del remojo de los chiles, comino, pimienta y sal. Reserva.
5. Deja enfriar antes de rellenar los tamales.

Para la masa del tamal:

1. .Bate la manteca en un tazón grande hasta que se esponje.
2. Mezcla la harina MASECA Tamal con la manteca y el caldo de carne, condimenta con sal.
3. Amasa con las manos hasta integrar los ingredientes y obtener una masa suave. La masa estará lista cuando una bolita de esta pueda flotar en un vaso con agua.

Para armar los tamales:

1. Remoja las hojas de maíz en agua caliente por una noche con media cucharadita de sal. Después de eso déjalas escurriendo.
2. Toma con una cuchara grande un poco de masa y embarra sobre una hoja de maíz, distribuyendo de modo uniforme en la parte central de la hoja y agrega el relleno sobre la masa.
3. Dobla bien los tamales y acomódalos sobre la parrilla de una olla vaporera con agua hirviendo.
4. Tapa y cuece hasta que el tamal se desprenda fácilmente de la hoja (aproximadamente 1 hora y media).